

LE GOURMAND

LE GUIDE DES GOURMANDS DE LA BAULE ET DE LA PRESQU'ÎLE EDITION 2011



les Éditions du Privilège



40 BOUTIQUES

ouvertes toute l'année, 7 jours/7

Prêt-à-porter, Bijouterie, Coiffure, Esthétique, Salon de thé, Galerie d'Art, Librairie, Pharmacie, Décoration, Agence Immobilière, Tabac, Jouets, Boulangerie-Pâtisserie....

Votre shopping privilège avec les Boutiques JB, Luc Delachamade, Cricket, Samanta, Bijouterie Prieur, Othentic (Parfumerie, chaussures, bijoux), Glewn Rose, Eden Park, Les P'tits Loups (Vêtements enfants), Boudoir de Lili, Urbane, Escada, Vite Un Câlin (Jouets, décoration-enfants), Teto Décoration, Sculptures Daniel, Agence du Casino, Salon de Thé « Le Café Latin », Librairie du Casino, Pharmacie du Royal, Tabac « Le Havane », Boulangerie Chatellier, Institut Haute Beauté, Coiffure IW.

**Entre le Casino Barrière La Baule
Et le Royal-Thalasso Barrière**

Galerie du Casino - Esplanade Lucien Barrière - LA BAULE
www.galerieducasino.com

02
LA VILLA
MATTHIEU COLMANT



04
LE NOSSY BE
SYLVAIN HERVOCHON



06
LE FORT DE L'OcéAN
GUILLAUME BRISARD



08
BISCUITS SAINT-GUÉNOLÉ
CHRISTOPHE JADEAU



10
L'OcéAN
GÉRALD SAMSON



12
LA VÉRANDA
OLIVIER ANDROUIN



14
LA MARE AUX OISEAUX
ERIC GUÉRIN



16
LE TERMINUS
XAVIER CHEVALLIER



18
LA CHAUMIÈRE DES MARAIS
HERVÉ MICHELS



20
LE RELAIS MARINE
ERIC COURPRON



22
LE SUNSET
ISABELLE ET LAURENT JONEAU



24
LE TY MAD
FRANÇOIS THOREL



26
LE VIEUX CARILLON
BENOÎT MÉRAND



28
LE SAINT-CHRISTOPHE
CHRISTOPHE GUILLEMET



30
LE SEASON'S
JULIEN SESTILLANGE



EDITEUR LES EDITIONS DU PRIVILÈGE : 33, boulevard Guist'hau BP81408 44014 Nantes Cedex 1
SAS au capital de 80.000 €

Tél. 02 40 73 31 31 - info@editionsduprivilege.com

RÉGIE PUBLICITAIRE - LES EDITIONS DU PRIVILÈGE

Françoise PASIOT-PROUST - 06 08 34 29 88 - publicite@editionsduprivilege.com

PHOTOGRAPHE : PATRICK GÉRARD

Photos non contractuelles © Tous droits de reproduction même partielle interdits.

COUVERTURE GUIDE : PATRICK GÉRARD

RÉDACTION : SKASIA PRODUCTIONS

CRÉATION GRAPHIQUE : THOMAS PROUST /// www.thomasproust.com

Les Éditions du Privilège déclinent toute responsabilité en cas d'erreur typographique, d'impression, de reproduction de textes ou de photos même partielle interdite. Malgré tout le soin apporté à la réalisation de ce guide, nous ne serions être tenu responsable comme le précise la jurisprudence sur les guides. toutefois nous vous serions reconnaisant de nous envoyer un mail à publicite@editionsduprivilege.com pour nous communiquer les erreurs ou les oublis que vous auriez décelés.

LE GOURMAND²⁰¹¹

LE GUIDE DES GOURMANDS DE LA BAULE ET DE LA PRESQU'ÎLE

NOUS AVONS DEMANDÉ À 14 DES MEILLEURS CHEFS DE
LA RÉGION, ET À UN BISCUITIER, DE VOUS OUVRIR LA PORTE
DE LEURS CUISINES. VOUS SAUREZ CE QUI LES FAIT ARRÊTER
DE COURIR LE MONDE AFIN DE PRÉPARER POUR VOUS
LES PLUS SUCCULENTES DES GOURMANDISES.

LA VILLA

EN PLEINE FORME - MATTHIEU COLMANT



À quelques mètres de la plage, ouverte sur la place du Maréchal Leclerc et l'avenue du Général de Gaulle, la Villa est un des plus grands et durables succès de La Baule.



Parmi les spécialités du chef Matthieu Colmant, le tartare de haddock au wakamé et à la crème de sésame



Petits salons sur plusieurs niveaux, intimité et coins tranquilles, le tout dans l'animation d'une brasserie et la beauté d'un cadre exceptionnel niché dans un bâtiment mythique à La Baule.

LA VILLA
18, AVENUE DU GÉNÉRAL-DE-GAULLE - 44500 LA BAULE
TÉL : 02 40 23 06 00 - WWW.LAVILLA-LABAULE.COM

LA BRASSERIE BAULOISE PAR EXCELLENCE

Un cadre unique à deux pas de la mer.

Très étonnant par sa conception, l'espace du restaurant se déploie sur plusieurs niveaux, aux charmes et volumes insolites. L'espace est superbement décoré. Aux murs, des œuvres d'artistes.

Ambiance animée garantie pour les inconditionnels de l'esprit brasserie. Salons calmes et privés, atmosphère feutrée pour les moments plus privés ou les occasions particulières. En salle comme en terrasse, toute l'équipe est pleine d'attentions. Terrasses de cinquante places au rez-de-chaussée et à l'étage, au soleil comme à l'ombre douce des parasols.

On reçoit tous les jours jusqu'à 23h00, et 23h30 le week-end.

CARTE POSTALE D'AUSTRALIE

J'ai vécu et travaillé trois ans en Australie. En 2009, j'ai voyagé pendant un mois autour de la barrière de corail et dans le Territoire du Nord jusqu'à Uluru, ce rocher culminant à 348 mètres dans la plaine. C'est très impressionnant.





LE CHEF

MATTHIEU COLMANT

JAMAIS SANS MON...

... appareil-photo. Je l'ai toujours avec moi. Il m'aide beaucoup dans ma cuisine. Dès que quelque chose me plaît, que ce soit un plat, une fleur ou n'importe quoi, je le photographie. C'est comme un carnet de notes ou de croquis.

TROIS DATES :

- 1998 : Je me découvre une passion pour la cuisine en dépannant mon père dans son restaurant, et je décide d'en faire mon métier.
- 12 juin 2010 : Date de mon mariage avec Élise.
- mai 2011 : Naissance de notre fille Jade.

TROIS PLATS :

Celui que j'aime dans mon cœur :
Le Phô, pot-au-feu vietnamien.
Celui que j'aime chez moi :
Un bar rôti nature, avec un trait d'huile d'olive.
Un de ceux que je préfère à la Villa :
Le tartare de haddock au wakamé et crème de sésame.

TROIS RAISONS DE VENIR A LA VILLA :

- La convivialité
- Le service
- L'authenticité de nos plats

NOSSY BE

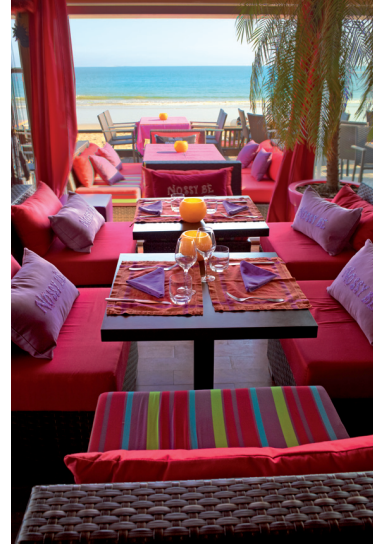
VOYAGEZ LES PIEDS DANS L'EAU - SYLVAIN HERVOCHON



Ouvert tous les jours en juillet et août, du mercredi au dimanche de septembre à juin. On reçoit jusqu'à 22h en semaine et 23h le week-end. Fermeture annuelle en janvier.



Parmi les plus belles créations du chef Sylvain Hervochon, le Croustillant mi-cuit de Thon Rouge et Foie gras.



Elégante et de belle humeur, l'ambiance au Nossy Bé est au beau fixe toute l'année.

NOSSY BÉ
PLAGE DE LA BAULE
TÉL : 02 40 60 42 25 - WWW.NOSSYBE.COM

MURMURE DES VAGUES, MUSIQUE ET RIRES

Le Nossy Be sait évoluer en gardant ce qui fait, depuis plus de vingt ans, son succès, salué par la presse gastronomique pour sa cuisine comme par la presse magazine pour son ambiance, ses stars et ses jolies filles.

Cuisine impeccable et inventive : les produits de la pêche et du marché vous font voyager, grâce à la science des épices et à l'imagination du chef, Sylvain Hervochon.

En salle, le patron, Stéphane Malhaire, est un hôte parfait. Atmosphère amicale et cosy, service attentionné.

Le murmure des vagues, la musique, les rires : on est toujours heureux au Nossy Be.

CARTE POSTALE D'ILLE-ET-VILAINE

Je voyage beaucoup, mais j'aime le moulin à vent, au Cléray, à La Bosse de Bretagne, où la famille se retrouve près d'une forêt de sapins où je cueille des champignons. Il y a aussi un four à pain qui fonctionne parfaitement, un four à voûte où je cuis non seulement du pain, mais des volailles et des tartes aux pommes, et presque tout.





LE CHEF

SYLVAIN HERVOCHON

JAMAIS SANS MA...

... collection d'objets des Arts Ménagers des années cinquante et soixante. Ils ont un côté ludique qui m'a toujours enchanté : ce sont des jouets. J'en ai une dizaine, en parfait état de fonctionnement. Je collectionne aussi les boîtes de corned-beef.

TROIS DATES :

- 1989 : j'étais sous-chef dans un restaurant de Cambridge, et je suis parti vers les Caraïbes, à la Barbade, prendre une première place de chef d'équipe au restaurant La Maison.
- 1998 : naissance de mon fils Theau
- 2003 : le Nouvel An à Tikeau, en Polynésie française, où j'ai fait la cuisine pour toute ma famille dans un four traditionnel tahitien.

TROIS PLATS :

Je n'ai pas de spécialités, mais voici trois plats, disons identitaires :

- L'île planante de petits pois au lait de coco
- Le croustillant de thon rouge au foie gras
- La dynamite au chocolat

TROIS RAISONS DE VENIR AU NOSSY BE :

- La vision à 180° sur l'océan, qui donne une carte à 98% faite de produits de la mer
- La qualité et la fraîcheur des produits
- L'ambiance chic et conviviale ; « chic and casual », comme disent les Anglais.

LE FORT DE L'Océan

UNE ÉTOILE MICHELIN 2011 - GUILLAUME BRISARD



Aménagé par Gérard et Yolande Louis, dirigé par Valérie Criaud, cet hôtel**** Relais & Châteaux de neuf chambres est un ancien fort du 17ème siècle, construit face à la mer, sur les rochers.



La carte, renouvelée deux fois par an, fait la part belle aux produits du marché et de la criée. Menu du marché au déjeuner, un menu de saison et un menu dégustation.



Lumineux, climatisé, le restaurant présente quarante couverts sur deux salles intimes et calmes. Une verrière donne sur le jardin.

LE FORT DE L'Océan | RELAIS & CHÂTEAUX
CÔTE SAUVAGE - 44490 LE CROISIC
Tél : 02 40 15 77 77 www.hotelfortocean.com

PASSONS À TABLE

Guillaume Brisard aime changer souvent sa carte. Et renouveler ses succès, comme le Foie gras aux bigorneaux, créé en 2010, revu cette saison avec une gelée à l'algue matsubadaki.

Cette année, on retrouvera avec plaisir le fameux « Quoi de neuf, docteur ? », Lapin à l'infusion de carotte, mélisse et citronnelle, accompagné d'un croustillant au gruë de cacao. Bien sûr, la mer battant les rochers au pied du Fort inspire le chef, qui a imaginé un Maquereau en basse température, feuille aux huîtres, sésame au wasabi et jus marjolaine et des Langoustines en maki et perle noire, fondant au thé fumé.

Au moment des desserts, ne manquez pas la Fraise, sablé breton, poivre de Sichuan, estragon, sucette couli-craquante et glace à la vanille Bourbon.

CARTE POSTALE DE VENDÉE

Né aux Herbiers en 1979, c'est dans la cuisine familiale que naît la vocation de Guillaume Brisard. Il aimait accompagner, deux fois par semaine, ses grands-parents, ses oncles et ses parents au marché, où il retourne aujourd'hui dès que possible. Il aimait aussi traîner dans la cuisine et donner un coup de main à la préparation des repas de famille. Le plat préféré de son enfance : la langue de bœuf aux champignons, concoctée par sa grand-mère.





LE CHEF

GUILLAUME BRISARD

JAMAIS SANS MON...

... exemplaire du Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse, que m'a offert et dédié un de mes maîtres, Joseph Delphin, chez qui j'ai passé six ans et qu'il m'a offert en 2002, avec une dédicace qui m'a beaucoup touché. Je m'en sers quand j'ai un doute sur une technique ou une cuisson.

TROIS DATES :

- 24 novembre 2007, le jour de mon mariage avec Patricia.
- 29 août 2008, la naissance de notre fils, Lucas.
- 28 février 2011, l'obtention de l'étoile Michelin.

TROIS PLATS :

J'aime changer souvent ma carte et proposer des nouveautés, mais je retiens :

En 2009, Le homard fumar... du cône à la fumée, atteindre le 7ème ciel du homard.

En 2010, le foie gras aux bigorneaux.

En 2011, le turbot beurre blanc revisité.

TROIS RAISONS DE VENIR AU FORT :

- La bonne ambiance qui règne entre nous se ressent de la cuisine à l'assiette en passant par le service en salle. Nous sommes heureux de rendre les clients heureux.
- La cave est magnifique et les conseils de Valérie Criaud très avisés.
- C'est un endroit exceptionnel dans un site qui ne l'est pas moins !

BISCUITS SAINT-GUÉNOLÉ

L'AMOUR DE LA TRADITION - CHRISTOPHE JADEAU



Créée en 1920, la biscuiterie a été relancée en 1987 par les parents de Christophe Jadeau, qui l'a reprise en 2005, avec sa sœur et son beau-frère. Une affaire de famille.



Il faut 1h15 pour fabriquer une fournée des fameuses galettes fines Avel Vor. Certains jours, la biscuiterie fabrique jusqu'à 1,6 tonne de gâteaux.



Les biscuits Saint-Guénolé fabriquent artisanalement une quinzaine de spécialités, avec des produits simples et nobles : beurre (20% minimum), farine, œufs et sel.

BISCUITS SAINT-GUÉNOLÉ
50, RUE DU CROISIC - 44740 BATZ-SUR-MER
TÉL : 02 40 23 90 01 - www.biscuitsstguenole.fr

RÉGALONS-NOUS

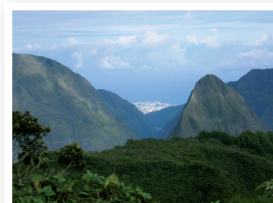
Créée en 1920, la galette fine Avel Vor (en breton, « le vent du large »), toujours très demandée, s'est peu à peu enrichie d'un nombre de spécialités conçues selon les mêmes principes : matières premières simples et fabrication artisanale.

À la fabrique est vendue l'ensemble de la gamme : madeleines, fars, quatre-quarts, kouign-amann, ainsi que les brioches, les palets, les cakes aux fruits, les biscottes et les feuilles d'or. Sans oublier le caramel à tartiner, et le bonbon au caramel à la fleur de sel, un bonbon né en 2006, tendre et non collant, quelle que soit la température.

Au cours de l'été seront mises en vente une nouveauté : les crêpes dentelles. Et d'autres sont encore à l'étude, car les biscuits Saint-Guénolé ne se sont jamais endormis sur leurs succès.

CARTE POSTALE DE LA RÉUNION

D'abord, ce fut en 1994, avec Agnès, qui y avait passé un an, petite fille. Puis, en 2006, avec leurs enfants : premier grand voyage tous ensemble. En 2010, ils y sont retournés tous les deux. Prochain départ en octobre 2011, pour un grand défi : Christophe et Agnès Jadeau se sont engagés pour « La diagonale des fous », un raid de 162 km (et 9 643 m de dénivelé positif !) dans l'île, traversée du sud au nord.





LE CHEF

CHRISTOPHE JADEAU

JAMAIS SANS MON ...

... tableau offert par Gérard Boulfray, qui a illustré cinq de nos boîtes. Son art et sa sensibilité me guident dans ma vie et dans mon travail. Un jour, il m'a emmené peindre près de chez Olivier Guichard. Il a plu toute la journée mais, avec lui, j'ai eu l'impression qu'il faisait grand soleil.

TROIS DATES :

- 1991 : première vraie conversation avec mon père. J'ai abandonné l'idée d'entrer dans l'armée pour travailler avec lui.
- 1997 : mon mariage avec Agnès et la construction de notre maison.
- 2005 : je reprends la biscuiterie. Ce sont des responsabilités nouvelles et un nouveau challenge.

TROIS PLATS :

- La galette fine, un succès bientôt centenaire. Nous en fabriquons entre 300 kg et une tonne par jour.
- La feuille d'or, avec 45% de beurre fin, et sans aucun conservateur. Nous ne la vendons qu'à la boutique.
- Le caramel à tartiner ou en bonbon tendre et crémeux.

TROIS RAISONS DE VENIR À LA BISCUITERIE :

- Toute notre gamme est là : 80% de notre production est vendue sur place.
- Nous ne vendons que ce que nous fabriquons nous-mêmes : palets, biscottes, kouign amann, brioches, cakes et autres.
- Nous faisons goûter à nos clients ce qui sort du four.

L'Océan

UNE LÉGENDE TOUTE NEUVE - GÉRALD SAMSON



Entièrement refait, l'Océan garde toujours la même vue sur la mer, les rochers du Croisic et la plage de Port-Lin. Tout a changé, mais tout va continuer.



Le chef Gérald Samson est entouré de pâtisseries qui préparent de merveilleuses spécialités, dont les fameux soufflés au Cointreau ou au citron vert. Et bien d'autres choses encore



Mais on vient surtout à l'Océan pour les poissons, fruits de mer et crustacés, qui passent presque de la mer directement à votre assiette ; préparés comme nulle part ailleurs.

L'Océan
PLAGE DE PORT-LIN - 44490 LE CROISIC
TÉL : 02 40 62 90 03 - www.restaurantlocean.com

PLEIN SUD SUR LA MER

Cette année, l'Océan a été refait à neuf. Mais ni la vue, ni la carte n'ont changé. Ni, bien sûr, la compétence et la gentillesse de l'équipe mise en place par Mr et Mme Louis autour de leur fille et de leur gendre, le chef Gérald Samson. L'Océan est une vraie affaire de famille, et chaque personne qui s'y attable fait partie de cette famille.

Cuisine fraîche et savoureuse, avec dominante de fruits de mer et de poissons : bar en croûte de sel de Guérande, homard grillé, bouquets à la fleur de sel, coquilles Saint-Jacques et langoustines, selon les marées. Le poisson est cuit à l'arête pour en exalter le goût.

Les desserts sont faits sur commande par les pâtisseries maison. Les habitués apprécient les soufflés au Cointreau ou citron vert, le nougat glacé et le baba au rhum.

CARTE POSTALE DU CROISIC

J'aime Le Croisic le matin lors du lever de soleil sur le Traict, de retour de pêche, et particulièrement le coucher sur la pointe, vu de la salle du restaurant, qui reste un spectacle unique.





LE CHEF

GÉRALD SAMSON

JAMAIS SANS MON...

...équipe. Il faut une bonne équipe autour de soi, bien soudée et dynamique. En salle comme en cuisine.



TROIS DATES :

1981 : mon arrivée au Croisic.
 1987/1988/1990 : mon mariage avec Dominique, suivi des naissances de nos enfants, Charles et d'Emmanuelle.
 Nous travaillons tous dans la restauration.
 2011 : Le nouveau souffle de l'Océan.

TROIS PLATS :

- Le homard grillé.
- Le bar en croûte de sel de Guérande.
- Les coquilles Saint-Jacques.
- J'en ajoute un quatrième, parmi les desserts : les soufflés.

TROIS RAISONS DE VENIR À L'Océan :

- La qualité des produits.
- Le cadre rénové et la vue qui se renouvelle sans cesse.
- L'accueil familial.

LA VÉRANDA

INVENTIF - OLIVIER ANDROUIN



Sur le remblai, à La Baule-les-Pins, la Véranda est la vitrine du travail d'Olivier Androuin, un des chefs les plus inventifs et les plus constants de la baie.



Parmi les nouveautés de la saison, religieuse aux langoustines et légumes confits. Une cuisine épurée, mais pleine de richesses subtiles.



Grâce aux judicieux conseils d'Isabel Androuin, qui connaît parfaitement tous les vignobles et les eaux minérales, ces verres ne vont pas tarder à se remplir. Avec modération.

LA VÉRANDA
27, BOULEVARD DE L'OcéAN - 44500 LA BAULE
TÉL : 02 40 60 57 77 - WWW.RESTAURANT-LAVERANDA.COM

EN PLEINE LUMIÈRE

En plein cœur de la baie, à La Baule-les-Pins, ce lumineux restaurant donne sur la plage.

Une cuisine renouvelée, toujours à la recherche des accords subtils, étonnants et légers.

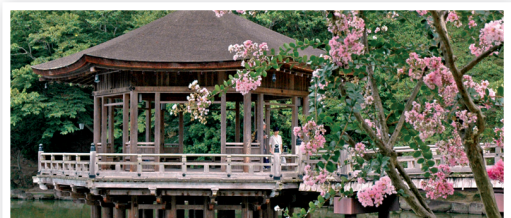
Olivier Androuin est très fort dans l'alliance des goûts, les jus courts, les sauces fines et les cuissons, le tout respectant le goût des produits frais et des saisons.

Isabel Androuin connaît tous les vignobles sur le bout des papilles et sait faire partager ses découvertes avec des accords mets et vins bien conçues.

Parmi les nouveaux desserts de la saison, Soufflé chaud pur noisette, le Baba boule, savarin rond classique imbibé de rhum brun, raisins au rhum et crème glacée, ou l'étonnant « Souvenir de notre enfance », dont on vous laisse la surprise.

CARTE POSTALE DU JAPON

Nous y sommes allés tous les deux en 2009 pendant quatorze jours, de Tokyo à Kyoto en passant par Nara. Au-delà du silence, de l'accueil et de la propreté, nous avons été frappés par la cuisine, beaucoup plus riche, variée et vaste que ce que nous en connaissons en France.





LE CHEF

OLIVIER ANDROUIN

JAMAIS SANS MES...

... carnets de notes. Je prends des notes, je fais des croquis pour l'architecture de mes plats, ou la disposition dans l'assiettes. Je ne me sépare pas non plus d'un coupe-papier japonais, avec lequel j'arrive à doser des épices.

TROIS DATES :

- 1988 : mon mariage avec Isabel, sous les auspices d'une passion commune pour la cuisine.
- 1991 : L'ouverture de notre première affaire, « Le rameau d'Olivier », rue Tiquetonne, à Paris en janvier et la naissance de notre fille Alizée en avril.
- 1995 : Notre installation à La Baule, suivie de la naissance de Rémi en 1996.

TROIS PLATS :

Je change la carte très souvent, mais trois plats ont fait date :

- 1995, la madeleine tiède aux pistaches.
- 2001, la croustille de sarrazin.
- 2005, l'escalope de foie gras au grué de cacao.

TROIS RAISONS DE VENIR À LA VÉRANDA :

- Les produits frais.
- la créativité d'une carte souvent renouvelée.
- La vue.

LA MARE AUX OISEAUX

UNE ÉTOILE MICHELIN - ÉRIC GUÉRIN



Déjà 16 ans. La petite auberge briéronne a grandi. Lovée dans un écrin de verre tout juste éclos et coiffée de chaume protecteur, elle continue sa route au cœur du marais.



La cuisine raconte des histoires de vie et de nature, basées sur le respect et l'amour. Elle est avant tout émotion et partage autour d'un marché favorisant petits producteurs et les poissons les moins menacés.



Terrasse l'été dans le jardin aux oiseaux, salon et cheminées pour l'hiver, chambres sur pilotis et suites magiques. Transparence, jeux de lumières, espaces différents, énergie vivante pour trouver le repos de l'âme. Pour que chaque moment passé à la Mare reste unique.

LA MARE AUX OISEAUX
162, ÎLE DE FEDRUN 44720 SAINT JOACHIM
TÉL : 02 40 88 53 01 / FAX. 02 40 91 67 44 / www.mareauxoiseaux.fr

UN VRAI CHEMIN D'ART DE VIVRE

Est-il encore besoin de présenter Éric Guérin, homme de cœur, vadrouillant dans le monde à la recherche d'objets, de belles images et de rencontres, qu'il fait partager dans sa Mare aux Oiseaux avec sa cuisine comme moyen d'expression, mais aussi la personnalité d'un lieu vraiment à part.

C'est en 1995 que, séduit par les grands espaces du marais briéron qui lui rappellent l'Afrique chère à son cœur, Éric décide de reprendre la petite auberge de l'île de Fédrun pour la transformer en pays des merveilles.

Il abandonne alors son parcours dans les grandes maisons parisiennes de l'époque, comme la Tour d'Argent, Taillevent ou le Jules Verne, pour se forger un vrai chemin d'art de vivre de l'homme à l'assiette.

CARTE POSTALE D'AFRIQUE

Ce regard d'un enfant d'ailleurs, si authentique et rempli du simple espoir de sa vie. Pour certains, ces enfants n'ont rien ; pour moi, ils ont l'essentiel, que nous avons perdu.





LE CHEF

ERIC GUÉRIN

JAMAIS SANS MON...

... appareil-photo. De ma cuisine, où il me sert de mémoire, au fin fond de la brousse ou sur les routes de l'Inde, c'est certainement le plus joli témoin de ma vie. Il m'a aussi permis de rencontrer des passionnés avec un tout autre regard, comme mon ami Erwan Balança, avec qui j'ai fait mon premier livre dédié à la Brière : De cette île en Brière, je vois l'horizon ! Ni sans cette pince, longue, fine et légère, qui sert à tout de la cuisson, au montage des assiettes comme un outil de précision pour retourner sans abîmer viande, ou coquilles Saint-Jacques, et pour poser délicatement un pétale de fleur délicat ou une pousse d'herbe sauvage.

TROIS DATES :

- 1^{er} avril 1995 : installation à la Mare aux Oiseaux.
- 26 février 2000 : l'étoile au Michelin, qui va me permettre de continuer l'aventure.
- Et tant d'autres à venir : chaque jour, l'avenir se construit, et il me reste beaucoup trop de dates décisives pour me limiter à trois.

TROIS PLATS :

Impossible : ma cuisine bouge, évolue, le temps change, comme les humeurs, l'expérience, la maturité. Noter le nom de plats sur une feuille les figerait dans une nature morte qui ne ressemble pas à ma vision de la cuisine.

TROIS RAISONS DE VENIR À LA MARE AUX OISEAUX :

L'envie, la découverte, l'amour, le partage, la simplicité, le sourire, la gourmandise, la différence ! Zut ! j'ai dépassé mon quota !

LE TERMINUS

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE CHEZ XAVIER ET MARIE-CLORINE CHEVALLIER



Entre 1930 et 1940, une ligne de chemin de fer passait à la Turballe, ce qui a donné son nom à l'établissement repris et rénové par Xavier et Marie-Clorine Chevallier.



Le chef, Xavier Chevallier, change souvent sa carte. Mais on lui demande souvent une entrée devenu un classique : pressée de sardines au jambon cru, lime et estragon en vinaigrette.



Le Terminus est situé plein sud. Marie-Clorine vous accueille en toute simplicité dans un cadre personnalisé et chaleureux, pour vous faire découvrir la cuisine de Xavier, qui conjugue créativité et respect de la qualité.

LE TERMINUS
18, QUAI SAINT-PAUL - 44420 LA TURBALLE
TÉL : 02 40 23 30 29 - [HTTP://LATURBALLE.FREE.FR/RESTAURANT-TERMINUS](http://laturballe.free.fr/restaurant-terminus)

PASSONS À TABLE

Formé notamment chez Taillevent, chez Laurent, au Concorde Lafayette, mais aussi chez Julien, Flo et à l'auberge bretonne, Xavier Chevallier y a appris le respect des produits frais, mais aussi la subtilité de certaines préparations, notamment celle des sauces, où il est passé maître. Sa sauce au cacao, celle iodée à la lavande, par exemple, sont de grandes réussites. Situé sur le port, les produits de la mer «fruits de mer, poissons et algues» s'impose à sa cuisine (dont le fameux pressé de sardines, en entrée). Xavier n'en oublie pas les légumes et fruits de saison ainsi que les viandes et volailles locales.. Il fume lui-même son saumon et prépare son foie gras dans une carte régulièrement renouvelée. Carte. Six menus de 19,50 € à 58 €. Deux menus enfants, 9 et 15€ Formule midi à 17€

Xavier Chevallier anime également tout l'été des ateliers de cuisine aux algues.

CARTE POSTALE DE BORA BORA

1986, mon premier grand voyage. J'ai fait mon service militaire en Polynésie française. J'y suis resté 18 mois. Bora Bora m'a enchanté. J'ai vécu chez l'habitant plusieurs jours, comme en immersion. Je suis allé à la pêche avec eux, j'ai mangé mangues et ananas qui tombaient directement sur la plage. Ça m'a ouvert les papilles. Et l'esprit.





LE CHEF

XAVIER CHEVALLIER

JAMAIS SANS MON...

... thermomètre sonde. Je ne m'en sépare plus depuis 4 ou 5 ans, notamment dans les cuissons basses températures. C'est au degré près pour les poissons (58°), les viandes (63°), les meringues et idéal pour les cuissons à cœur.

TROIS DATES :

- 1983, l'obtention de mon CAP. En me bousculant, les examinateurs ont fait tomber les gnocchis que je préparais. J'ai dû tout recommencer. J'ai été reçu, malgré deux minutes de retard.
- 2001 : La naissance de notre seule fille, Thaïs. Ses trois frères, Maxence (1995), Lilian (2000) et Esteban (2008) en sont fous. Et moi, donc !
- 4 octobre 2009 : Pour mes 40 ans, Marie-Clorine a réuni environ 100 personnes de ma famille et de mes amis pour un anniversaire surprise.

TROIS PLATS :

- Queues de langoustines pochées en bouillon léger.
- Escalopes de foie gras poêlées, chutney de fruits secs et pain d'épices.
- Bar sauce cacao, polenta aux algues.

TROIS RAISONS DE VENIR AU TERMINUS :

- La fraîcheur des produits et l'association des saveurs. Notamment les sauces.
- L'ambiance d'un port de pêche en pleine activité.
- Les expositions permanentes d'artistes.

LA CHAUMIÈRE DES MARAIS

DANS LA VERDURE - HERVÉ ET CATHERINE MICHELS



Sous le chaume d'une chaumière centenaire, dans la verdure d'un jardin fleuri, à 20 minutes de La Baule, en lisière de Brière.



Bar cuit à la vapeur de cardamone, légumes de printemps, beurre de salicorne, signé par le chef Hervé Michels.



En salle, la belle cheminée éclaire la grande salle aux pierres et poutres apparentes. On peut aussi s'installer en terrasse, au jardin, près du vieux puits.

LA CHAUMIÈRE DES MARAIS
KERMOREAU (D774) 44410 HERBIGNAC
TÉL : 02 40 91 32 36 - WWW.LACHAUMIEREDESMAIS.COM

PASSONS À TABLE

Belle cuisine du terroir avec des produits nobles, bien choisis au fil des saisons.

Inspiré aussi bien par la mer que par la terre, Hervé Michels inscrit à sa carte de belles trouvailles, comme une brochette de pétoncles aux blinis à la farine de blé noir, une tatin de foie gras et langoustine grillée, avec lamelles de pomme, ou un filet d'agneau grillé au romarin.

Quelques légumes viennent de son potager, tout près, et d'une serre que l'on aperçoit de la terrasse.

Grand parking.

CARTE POSTALE DE CÔTE D'IVOIRE

Nous y allons souvent : mon frère y habite. Il y est pêcheur, comme notre père. Alors à chacune de nos visites, ce sont des parties de pêche à n'en plus finir. Je traîne bien sûr sur les marchés. De chaque pays, nous rapportons quelque chose : des épices de Turquie, des pâtes et du vinaigre balsamique de Venise et, de partout, des assiettes !





LE CHEF

HERVÉ MICHELS

JAMAIS SANS MON...

... hortensia bleu, parce qu'il est bleu ! Toutes les fleurs sont bleues, dans notre jardin. Comme les volets. Comme nos assiettes et comme nos verres. C'est une couleur qui repose.

TROIS DATES :

31 août 1984, mon mariage avec Catherine et la suite logique, la naissance de nos 3 enfants.
20 octobre 2002, l'ouverture de La Chaumière des Marais.
Mars 2009, mon élection à la présidence des Cuisineries gourmandes de Loire Atlantique.

TROIS PLATS :

La carte change régulièrement, environ tous les 3 mois, mais quelques plats sont devenus incontournables car réclamés par les clients :
La salade de capucines, écrevisses et foie gras.
Le menu chocolat avec du chocolat de l'entrée au dessert.
Le pigeon de Mesquer, dont la préparation varie selon les saisons.

TROIS RAISONS DE VENIR A LA CHAUMIÈRE DES MARAIS :

- un dépaysement garanti à vingt minutes des plages
- une cuisine du terroir inspirée « de la terre à l'assiette »
- des trouvailles qui vous étonneront

RELAIS MARINE

UN CHEF NOUVEAU - ÉRIC COURPRON



À quelques minutes de La Baule, dans le calme d'un village au bord de la mer, un établissement qui vous étonnera et qui vous enchantera.



Ravioles de homard en vapeur de légumes racines, écume de cuisson et herbes tendres.



Outre les différentes salles du restaurant, le Relais Marine dispose d'un délicieux jardin clos, où l'ombre joue avec le soleil, dans un décor arboré.

HÔTEL RESTAURANT LE RELAIS MARINE
276 RUE CENTRALE - 44420 QUIMAC EN MESQUER
TÉL : 02 40 42 51 09 - WWW.RELAISMARINE.FR

PASSONS À TABLE

les spécialités sont essentiellement inspirées du thème de la mer et sauront vous étonner par leurs saveurs et leurs présentations.

Tous les plats proposés sont fait «maison», en privilégiant la cuisson «minute» qui respecte le produit en préservant son authenticité.

La cuisine est créative et généreuse, en harmonie avec l'esprit convivial du Relais Marine.

Menus, carte gourmande et menu enfant.

Les changements de cartes sont rythmés par les saisons.

CARTE POSTALE DE RIO

C'était en 1992, j'avais 21 ans. J'étais au Royal Monceau depuis trois ans et j'ai participé, avec l'équipe, à un voyage qui m'a permis de découvrir les marchés et produits du Brésil et une autre manière de faire la cuisine.





LE CHEF

ERIC COURPRON

JAMAIS SANS MON...

... prisme de verre. C'est un porte-bonheur.
Je l'ai depuis 2005 et il me suit dans tous mes voyages.

TROIS DATES :

- 1989 - Entrée au Royal Monceau.
- 1997 - Naissance de mon fils Lucas, suivie de celle de Charlène, en 2000.
- 2011 - Arrivée au Relais Marine.

TROIS PLATS :

- Cabillaud en croûte d'herbes parfumé à l'huile de truffe.
- Ravioles de homard aux petits légumes.
- Foie gras poêlé à la vinaigrette mangue et framboise.

TROIS RAISONS DE VENIR AU RELAIS MARINE :

- Le dépaysement garanti.
- Le calme, notamment celui du jardin.
- Les produits frais et le menu du jour.

LE SUNSET

TABLE GOURMANDE - LAURENT ET ISABELLE JONEAU



Exceptionnellement situé sur la plage de Pornichet, le Sunset vous offre une vue imprenable sur la baie de La Baule.



Un des desserts de la carte signée Laurent, la religieuse à la crème caramel beurre salé en fleur de gariguette.



Le décor exotique et raffiné aux tons chauds, vous prépare pour une croisière gourmande, confortablement installés dans les fauteuils Lloyd Loom anglais.

LE SUNSET
PLAGE DE PORNICHE, FACE AU 138 BOULEVARD DES OCÉANIDES
TÉL : 02 40 61 29 29 WWW.LESUNSET.COM

PASSONS À TABLE

Sans conteste le meilleur endroit de la plage pour profiter des couchers de soleil. Cette table gourmande, dont les larges baies s'ouvrent sur la mer, vous offre une vue imprenable sur la baie de La Baule.

En salle, Isabelle vous guide, avec gentillesse, compétence et grâce, parmi les plats de la carte et les suggestions du moment.

En cuisine, Laurent laisse vagabonder son imagination sans transiger sur ses principes : une cuisine franche et authentique, où les préparations ne dénaturent pas le goût des produits du terroir, trouvés chez les meilleurs fournisseurs de la région, selon les saisons.

Le Sunset est ouvert toute l'année.

CARTE POSTALE DE MARRAKECH

Nous allons souvent à Marrakech, plusieurs fois par an pour de courts séjours. Nous y avons des amis. Les nappes du restaurant, notamment, viennent de là-bas. J'aime beaucoup cette ville, notamment les vieux remparts et la vue sur la chaîne de l'Atlas.





LE CHEF

LAURENT JONEAU

JAMAIS SANS MON...

... Isabelle, bien sûr. Ni sans ma cuillère, qui me permet de goûter toutes les sauces et toutes les préparations. Bien sûr, elle est lavée après chaque utilisation !

TROIS DATES :

- 29 avril 1979 : ma rencontre avec Isabelle
- Les naissances de nos fils Nicolas et Benjamin.
- 2010 : le départ de mon père.

TROIS PLATS :

- Millefeuille de langoustines en galette de blé noir
- Dos de turbot sauvage aux grenailles de Noirmoutier
- Craquant aux petits fruits rouges de Damien Rio

TROIS RAISONS DE VENIR AU SUNSET :

- Bénéficier d'une vue imprenable et d'un emplacement exceptionnel du coucher de soleil sur la baie
- Avoir le plaisir de déguster les meilleurs produits frais de notre terroir.
- Passer un agréable moment en compagnie d'Isabelle et de son équipe

LE TY MAD

FACE À L'ANCIENNE CRIÉE - FRANÇOIS THOREL



Sur le port, face à l'ancienne criée du Croisic, le Ty-Mad est installé au rez-de-chaussée d'une typique maison croisicaise aux parfums d'aventure.



Croustillant de langoustines, risotto à l'huile de truffe blanche et shiitaké.



Quarante-huit places à l'intérieur, cinquante en terrasse, les ambiances varient dans ce restaurant ouvert à l'année

LE TY MAD
3, QUAI DE LA PETITE-CHAMBRE, FACE À L'ANCIENNE CRIÉE
44490 LE CROISIC - TÉL : 02 40 23 02 77

PASSONS À TABLE

Né à Saint-Nazaire, François Thorel a toujours su que la gourmandise était d'abord un travail : tout petit, il adorait passer ses journées près de son grand-père dans son potager. Ayant décidé d'en faire son métier, il l'étudia à l'école Sainte-Anne, puis dans les plus grands restaurants, de l'Auberge bretonne à la Tour d'Argent, avant de tenir son affaire au Croisic, d'abord à l'Atlantique, avant la création de Ty-Mad

Sur le port du Croisic, François Thorel prépare une cuisine de saison avec vue sur la mer : lotte rôtie au poivre vert, homard à la nage ou grillé, fruits de mer, dans une carte renouvelée trois fois par an.

À noter les desserts, dont les glaces faites maison.

CARTE POSTALE D'ENFANCE

Premiers souvenirs gourmands et de convivialité passée à table. Dès mon enfance, j'ai aimé cela.





LE CHEF

FRANÇOIS THOREL

JAMAIS SANS MES...

... épices. J'ai, selon les saisons, entre soixante-dix et cent épices, dont huit ou neuf poivres. J'en ai appris l'importance quand je travaillais à La Marée, à Paris, où j'étais spécialisé dans les sauces. Et puis, bien sûr, lors de mes voyages. Il faut les utiliser avec délicatesse pour ne pas masquer le goût des produits.

TROIS DATES :

- 1994 : Ma première saison chez Jacques Thorel à l'auberge bretonne à La Roche-Bernard.
- 1999 : Rencontre avec le chef Bernard Pineau au restaurant La Marée à Paris.
- avril 2010 : l'ouverture du Ty Mad.

TROIS PLATS :

- Le croustillant de langoustine et son risotto à l'huile de truffe blanche et shiitaké
- Le mi-cuit de saumon aux deux sésames, pommes aux algues, poivre et citron
- Le croquant de langouille briéronne au poulet fermier et épices douces

TROIS RAISONS DE VENIR AU TYMAD :

- La qualité et la fraîcheur des produits utilisés au fil des saisons
- La situation sur le port, une vue magnifique sur le trait du Croisic
- La découverte de l'univers d'un chef où se mêlent influences de rencontres culinaires et saveurs et épices du monde.

LE VIEUX CARILLON

IL SONNE TOUTE L'ANNÉE - BENOÎT MÉRAND



Le charme authentique d'une ferme savoyarde, à la sortie de La Baule, sur la route de Guérande (et à la sortie de Guérande sur la route de La Baule !)



Au feu de bois, grand choix de grillades et de pizzas. Plats mijotés, salades, rôtisseries, saucissons, jambons fumés, viande des Grisons de Haute-Savoie.



Après vous être garé facilement sur le grand parking, vous pouvez rester au soleil sur l'une des deux terrasses, ou bien vous installer dans le bien-être de la salle, tout en rondins.

LE VIEUX CARILLON
ROUTE DE LA BAULE À GUÉRANDE
TÉL : 02 40 24 20 65 - WWW.LE-VIEUX-CARILLON.COM

PASSONS À TABLE

Au Vieux Carillon, on peut passer toute l'année en Savoie, à quelques mètres des marais salants de Guérande et de la plage de La Baule.

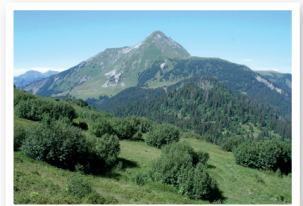
L'été, au soleil des terrasses ou près de l'âtre d'une authentique ferme savoyarde, on déguste grillades de viande, dont la brasérade de bœuf et de veau, pizzas cuites au feu de bois, saucissons, jambons fumés, viande des Grisons de Haute-Savoie et tout un choix de salades.

Spécialités de fromages : vraie raclette à l'ancienne, fondues aux trois fromages ou au morilles, reblochonade etc... Pain maison.

Pizzas à emporter. Formule du midi du lundi au vendredi. Repas d'affaire. Ouvert 7 jours/7.

CARTE POSTALE DE SAVOIE

La cuisine savoyarde est une des meilleures de France, c'est-à-dire du monde. Venir au Vieux Carillon, c'est comme pique-niquer dans les alpages ou se blottir près de la cheminée d'un vieux chalet de bois. Simple et chaleureuse, cette cuisine se prête à la joyeuse ambiance qui règne ici, et qui peut commencer par l'apéritif maison : crème de myrtille, Cointreau et vin pétillant, à déguster avec modération.





LE CHEF

BENOÎT MÉRAND

JAMAIS SANS MON...

... feu. Notre cuisine est faite au feu de bois. Ce qui lui garantit une authenticité. Les grillades sont parfaites, les viandes bien cuites. Les pizzas aussi, dans leur four.

TROIS DATES :

- 2005 : mes débuts dans la restauration avec la Cantina, à La Baule.
- 2011 : la reprise du Vieux Carillon.
- 2012 : demain !

TROIS PLATS :

- La Fondue aux trois fromages.
- La Brasérade de bœuf et de veau.
- Toutes les pizzas.

TROIS RAISONS DE VENIR AU VIEUX CARILLON :

- C'est la montagne au bord de la mer.
- On y redécouvre la cuisine savoyarde.
- C'est dépaysant et c'est convivial.

LE SAINT-CHRISTOPHE

INTEMPOREL - CHRISTOPHE GUILLEMOT



Depuis 1913, cet hôtel de charme et son restaurant à 100 m de la plage, au calme de l'église Notre-Dame et proche du marché, occupent quatre délicieuses villas au cœur d'un vaste jardin.



Après avoir fait ses classes au Croisic, Christophe Guillemot a été chef de cuisine dans la grande hôtellerie suisse, sur les paquebots, à Moscou et à la Martinique. Parmi les plats canailles qu'il affectionne, le bœuf Wellington.



Décoration très « British Empire » et « Retour des Indes » de Sophie Faÿ, pour une salle où le service est dirigé avec douceur et vigilance par Sylvie Gautier.

LA TERRASSE DU SAINT-CHRISTOPHE
A LA BAULE, PLACE NOTRE-DAME, ENTRE ÉGLISE ET MARCHÉ
LA BAULE - TÉL. : 02 40 62 40 00 - WWW.ST-CHRISTOPHE.COM

REVENU DE LOIN, MAIS PAS REVENU DE TOUT

Grandi au Croisic, Christophe Guillemot était encore, il y a peu, le chef du Relais&Châteaux Le Cap Est en Martinique.

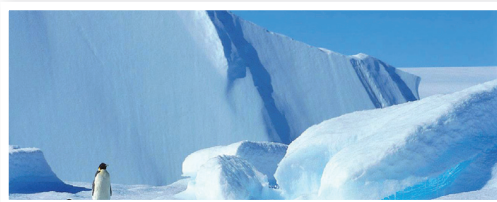
Il a eu le mal du pays, il y est revenu. Quoi de plus simple ?
Sa cuisine est à son image : carrée, mais pas dépourvue de sensualité.

Comme son regard, elle va droit dans le sens du produit.

Ayant quelque peu roulé sa bosse, il peut s'autoriser à revisiter les plats canailles de notre enfance, greffant ici un tour de main venu de Moscou, là un parfum des Caraïbes. Mais il aime avant tout les poissons et les crustacés, qui le lui rendent bien.

CARTE POSTALE DE L'ANTARCTIQUE

Avoir le privilège de pouvoir marcher sur le continent antarctique reste pour moi un souvenir et un moment que je voudrais faire partager à tout le monde : le bout du monde, terre vierge et grandiose.





LE CHEF

CHRISTOPHE GUILLEMOT

JAMAIS SANS MES...

... outils informatiques et modernes, comme la tablette tactile Q00Q ou l'iPhone, portes ouvertes sur la connaissance, liens directs avec les cuisines et les chefs du monde, les cours du marché et les opportunités pour les achats.

TROIS MOMENTS IMPORTANTS DE MA VIE :

- Une promenade sur la Place Rouge.
- L'obtention de la nationalité française pour mon épouse et nos enfants d'origine ukrainienne.
- Le passage du Cap Horn.

TROIS PLATS :

- Le saumon fumé maison, salsa de fruits exotiques.
- La cassiolette de lotte au coulis de homard, lutée de feuilletage.
- Le carpaccio de melon aux copeaux de parmesan.

TROIS RAISONS DE VENIR AU SAINT-CHRISTOPHE :

- Les produits frais de qualité et respectueux des saisons.
- Un rapport qualité/prix très attractif.
- Un cadre agréable sous les pins et une ambiance familiale et conviviale.

LE SEASON'S

ZEN ET COSY - JULIEN SESTILLANGE



Posé sur le sable de la Plage Benoit, dans une ambiance très cosy, une vue imprenable sur la baie, venez savourer une cuisine raffinée, servie par une équipe accueillante et chaleureuse. L'océan à vos pieds.



La «Constellation de Légumes Printaniers» fait partie des nouveautés de la saison: composée d'asperge, de légumes anciens et oubliés (comme les radis multicolores), d'oeuf de caille et pana cota d'artichaut, elle convient parfaitement aux amateurs de fraîcheur.



Une carte inventive et raffinée ne peut exister sans une belle sélection de vins: Fred Fesneau vous propose plus de quarante références pour répondre à vos envies du moment, selon les mets choisis. L'échange, le partage et les découvertes sont de mise.

LE SEASON'S
AVENUE DU JARDIN PUBLIC - PLAGE BENOIT - 44500 LA BAULE
TEL : 02 40 60 71 68 - WWW.SEASONS-LABAULE.COM

PASSONS À TABLE

Un véritable salon feutré jouissant d'une situation exceptionnelle, le Season'S vous propose une carte qui évolue au fil des saisons. Fort de ses expériences à l'étranger, et notamment en Asie, le chef, Julien Sestillange, est en recherche permanente de nouvelles saveurs, d'associations de textures, de couleurs et de goûts. Il fait une sélection très stricte de fournisseurs et produits frais de qualité. Ces produits sont travaillés avec soin. Le fruit de ses recherches enrichit constamment la carte: tout en conservant les classiques (comme le rognon de veau, ou le pavé de cabillaud), de nouvelles entrées et plats sont proposés (le carpaccio de boeuf et sorbet concombre, la grosse raie avec les olives Kalamata, et d'autres en préparation). Fred Fesneau et son équipe assurent un service efficace et chaleureux.

CARTE POSTALE DE LA BAULE

Pour moi, le partage est la chose la plus importante dans notre métier: faire plaisir tout en se faisant plaisir (que du bonheur!!!)





l'inspiration

LE CHEF

JULIEN SESTILLANGE

JAMAIS SANS ...

... la terre, qui est pour moi, une source d'inspiration incroyable! Terre, mer, rencontres, livres, produits, saveurs,..... tout est source d'inspiration. L'amour et l'inspiration sont, pour moi les maîtres mots de la cuisine, sans cela, cuisiner serait monotone.

TROIS DATES :

- Le 5 Septembre 1991: mes débuts dans la cuisine à l'Ecole Hôtière «Les Sorbets» à Noirmoutier.
- Le 10 Novembre 2000, ma première place de Chef de cuisine à «L'Auberge» (Londres).
- Aujourd'hui : les fabuleuses rencontres de tous les jours (clients, fournisseurs, producteurs...) et celles qu'il me reste à faire.

TROIS PLATS :

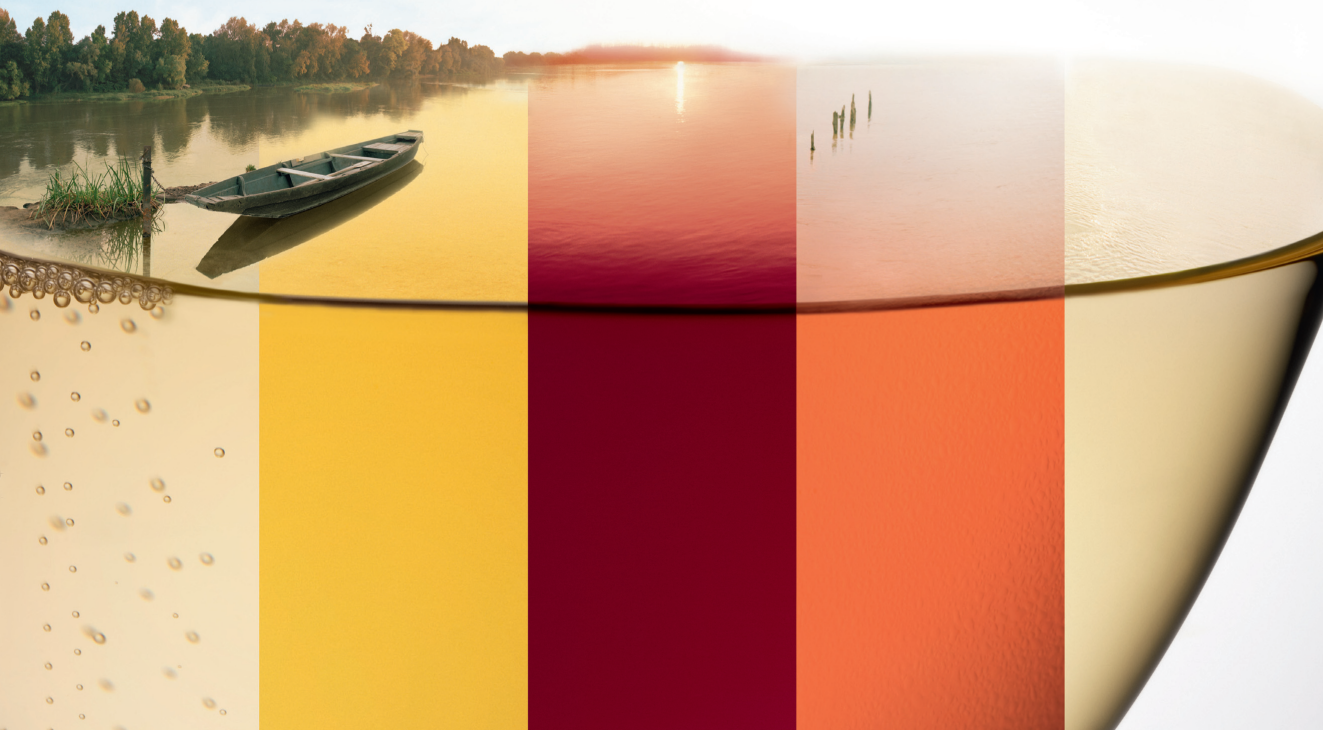
- Les Gambas à la Plancha, pasta Trofie liguri, chorizo & piquillos.
- Rémoulade de Crabe & Cédra corse, Carpaccio de Saint-jacques.
- Tartare d'Espadon, nuage huîtres & wasabi.

TROIS RAISONS DE VENIR AU SEASON'S :

- Une situation et un panorama unique à La Baule
- Un rapport qualité/prix exceptionnel
- Le professionnalisme de toute une équipe qui vous garantit un vrai moment de plaisir et de détente.

l'AMOUR

*Avec la Maison des Vins de Loire à Nantes,
poussez la porte des grands terroirs.*



La Maison des Vins de Loire est située sur l'ancienne Halle aux Vins de Nantes. Plus de 70 vins sélectionnés, des cours d'oenologie et la boutique constituent la clef d'entrée du vignoble de Loire. La Maison des Vins de Loire à Nantes, c'est la Maison des Muscadet et de toutes les appellations de Loire !

La Maison des Vins de Loire vous accueille :

Du mardi au vendredi de 10h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Le samedi journée continue

15 place du Commerce - 44 000 Nantes

Tél. : 02 40 89 75 98

mdesvins-nantes@vinsdeloire.fr

Tramway Ligne 1,2,3, et bus 32, 42, 51, 55 - Arrêt Commerce

vinsdeloire.fr



maison des
VINS DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE BISTROT DE L'Océan

UNE BONNE IDÉE DE GÉRARD ET YOLANDE LOUIS

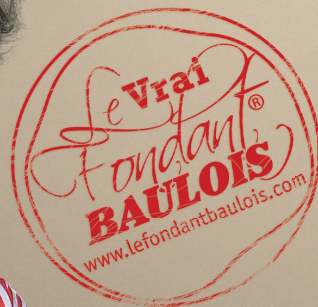
Ouvert dès 7h pour le petit déjeuner, servi jusqu'à 10h30, on peut y déguster des huîtres de 10h30 à 12h, y déjeuner à partir de 12h (salades, fruits de mer, poissons du jour, quelques viandes), y goûter de 14h30 à 18h00 (pâtisseries) et y dîner de 18h à 23h00. Le tout avec vue sur la jolie plage de Port-Lin.

De bon matin au retour de pêche, des affamés et des gourmands passeront au Bistrot de l'Océan.

LE BISTROT DE L'Océan

Plage de Port Lin 44490 Le Croisic

Tél: 02 40 62 90 03



www.lefondantbaulois.com